品番
CHD-B型

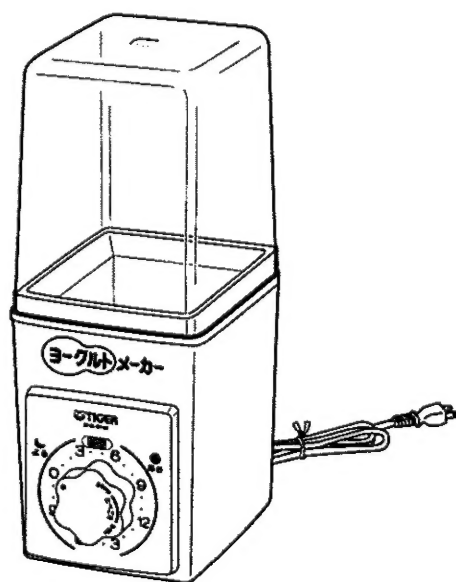
タイガー
ヨーグルトメーカー

取扱説明書

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。
ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。
お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

もくじ

ヨーグルト作りに汚れや雑菌は禁物です。
手をよく洗い、使用する材料は新鮮なものをお使いください。
また器具類も清潔にして作ってください。

日本国内100V専用(交流100V以外の電源では使用できません。)

1 安全上のご注意

ご使用前によくお読みのうえ、必ずお守りください。

※お使いになる人や他の人々への危害や損害を未然に防止するために必ずお守りください。
※本体に貼付しているご注意に関するシールは、はがさないでください。
※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

注意事項は、誤った使いかたで生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分しています。

⚠警告
「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容を示します。

⚠注意
「傷害を負う、または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容を示します。

絵表示の例

この絵表示は行為を「禁止」する内容です。

(分解禁止)

この絵表示は行為を「強制」したり、「指示」したりする内容です。

(強制・指示)

(差し込みプラグを抜く)

⚠警告

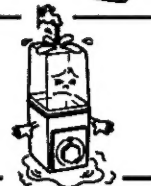
交流100V以外では使用しない。
火災・感電の原因。

電源コードは傷んだまま使用しない。
(傷つける・無理に曲げる・引っぱる・ねじる・たばねる・高温部に近づける・重いものを載せる・挟み込む・加工するなど)
電源コードが破損し、火災・感電の原因。

ぬれた手で、差し込みプラグの抜き差しをしない。
感電やけがをするおそれ。

差し込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む。
そうしない場合、感電・ショート・発煙・発火のおそれ。

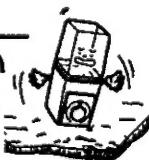
子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない。
やけど・感電・けがをするおそれ。

水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電・発火のおそれ。

改造はしない。修理技術者以外の人は分解したり、修理をしない。
火災・感電・けがの原因。
修理はお買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーのもよりの支店、営業所にご相談ください。

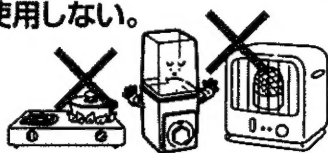
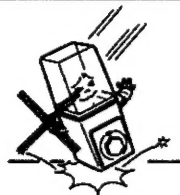
⚠注意

電源コードや差し込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。
感電・ショート・発火の原因。

不安定な場所や、熱に弱い敷物の上では使用しない。
火災の原因。

使用時以外は差し込みプラグをコンセントから抜く。
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。

差し込みプラグを抜くときは、必ず差し込みプラグを持って引き抜く。
感電やショートして発火するおそれ。

お願い

●火気の近くでは使用しない。
変形・故障の原因。

●強い衝撃を加えない。
故障の原因。

●パック牛乳以外のものを本体収納部に入れて使用しない。
故障の原因。

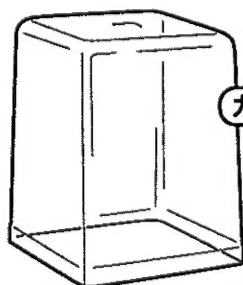
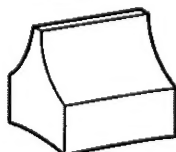
説明マークについて

本文中に記載されている説明マークは、下記の意味があります。

お願い　おいしいヨーグルトを作っていただくためのポイントと、商品を末永くお使いいただくためのお願いを記載しています。

2 お使いになる前に

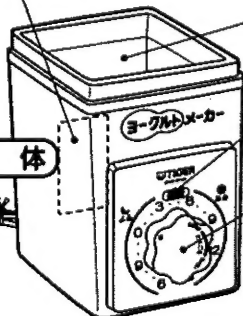
各部のなまえとはたらき

この器具（ヨーグルトメーカー）は、パック牛乳（1000mLまたは500mL）からプレーンヨーグルト（無糖、無添加）を作るものです。

カバー
パック牛乳の保温および内部へのホコリなどの侵入を防ぎます。

キャップ
パック牛乳内部へのホコリなどの侵入を防ぎます。

本体

注意シール

差し込みプラグ

電源コード

収納部　1000mLまたは500mLのパック牛乳を収納します。

パイロットランプ　通電中に点灯します。

ダイヤル　発酵を始める時刻とできあがり時刻を覚えておくためのメモ代わりのダイヤルです。（タイマーではありません。）

※注意シールは安全に関する重要な内容を記載していますので、はがさずにご使用ください。

付属品の確認

●スプーン（1個）
スターター（ヨーグルトを発酵させるための乳酸菌）の計量及びかくはん用に使います。

3 使いかた

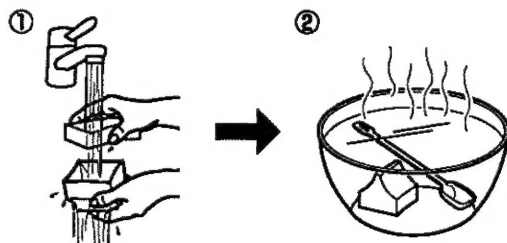
1 材料を用意する。

- 1000mLまたは500mL入りのパック牛乳（未開封で新鮮な牛乳）
- スターター（ヨーグルトを発酵させるための乳酸菌）

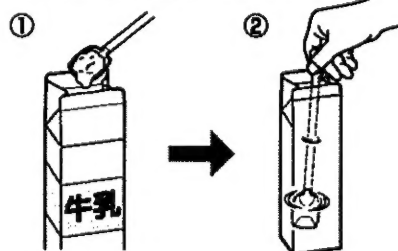
（スターターは次のどちらかひとつを用意します。
- 市販のプレーンヨーグルト（無糖・無添加）
- ヨーグルト菌（活性粉末乳酸菌））

- 牛乳、プレーンヨーグルトは品質保持期限以内のもので未開封のものをお使いください。また使用するまでは必ず冷蔵庫に保存してください。
- 次の材料ではヨーグルトを作ることができません。
  容器の表示をよくご確認ください。
  - 低温殺菌牛乳
  - 加工乳
  - 乳飲料
  - フルーツ、ゼラチンなど添加物の入ったヨーグルト
  - カルシウム強化の加工乳
  - ケフィア（ケフィール）菌
- 自家製のヨーグルトをスターターとして使わないでください。乳酸菌の働きが弱くなるため、ヨーグルトがうまくできない場合があります。

2 キャップ、スプーンを熱湯消毒する。

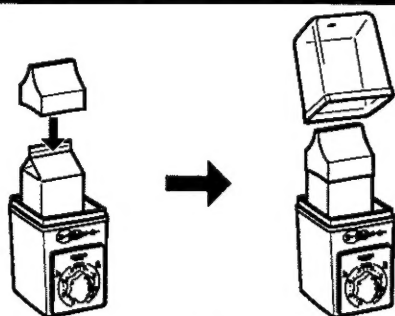
①キャップ、スプーンを台所用合成洗剤（食器用、調理器具用）で洗い、よくすすぎます。
②沸とうさせた熱湯を、よく洗った容器に入れ、キャップ、スプーンを2～3分その中につけ置きします。

- キャップ、スプーンは雑菌が繁殖しないように必ず熱湯消毒してください。雑菌が繁殖するとヨーグルトがうまくできない場合があります。
  また熱湯消毒したあとは、ふきんなどでふかないでください。
- なべなどに入れて煮沸消毒はしないでください。変形することがあります。

3 パック牛乳にスターターを入れ、よくかきまぜる。

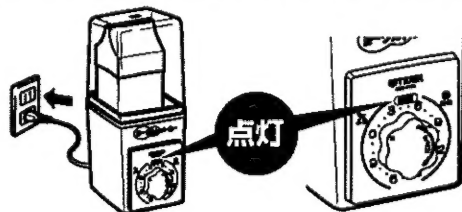
①パック牛乳の注ぎ口を両側全部開きます。
②スターターをスプーンで計って入れ、スプーンで念入りに底の方までよくかきまぜます。

スターターの量の目安

スターター ＼ パック牛乳の容量	1000mL	500mL
プレーンヨーグルト使用の場合	付属のスプーンで約2杯（約50mL）	付属のスプーンで約1杯（約25mL）
ヨーグルト菌使用の場合	種類により差がありますので、ヨーグルト菌の使用説明書にしたがってください。	

- ヨーグルト作りに汚れや雑菌は禁物です。
  手をよく洗い、牛乳に直接ふれないように注意してパック牛乳を開封してください。
- よくかきまぜないと、ヨーグルトがうまくできない場合があります。

4 本体にパック牛乳を入れ、キャップをはめ、カバーをセットする。

●パック牛乳はこぼれないように、静かに入れてください。
●パック牛乳（1000mLまたは500mL）以外のものを本体収納部に入れないでください。
●牛乳を直接本体収納部に入れないでください。

5 差し込みプラグをコンセントに差し込み、ダイヤルをセットする。

①パイロットランプが点灯し、発酵が始まります。

②でき上がりの時刻を覚えておくために、ダイヤルをセットします。（タイマーではありません。差し込みプラグをコンセントから抜かない限り通電を続けます。）

できあがり時間	できあがりの状態
8時間前後	まろやか
10時間前後	たべごろ
12時間前後	すっぱい

●ヨーグルト菌をスターターに使った場合はそれぞれ1～2時間長く発酵させてください。
●ヨーグルトは時間とともに発酵が進み酸味が増します。ダイヤルの「まろやか」「すっぱい」の表示を参考にお好みに合わせて時間を加減してください。

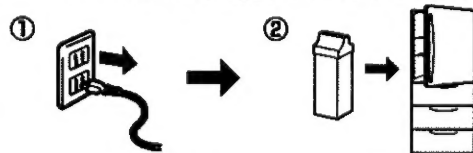
ダイヤルを回して、セット位置を通電開始の時刻に合わせてください。

（例）午後10時に通電を開始する場合、ダイヤルの●印を「よる」の目盛10に合わせませます。このときのできあがりの時刻はダイヤルの「たべごろ」に合った翌日の「あさ」の午前7時から午前10時の間をさします。これを目安に通電を切ってください。

●パック牛乳を入れずにカラで通電することは絶対にしないでください。
●でき上がるまでは本体をゆすったり、中をかきまぜたりしないでください。
ヨーグルトがうまくできない場合があります。

●スターターの種類、牛乳の温度、室温などにより、できあがり時間が多少異なります。酸味がたりない時は、あと1～2時間通電を続けてください。

6 できあがったら早めに冷蔵庫へ。

●牛乳が固まったらできあがりです。
①差し込みプラグをコンセントから抜きます。
②パック牛乳を本体収納部から取り出し、キャップをしたまま冷蔵庫に入れ冷やします。

●ダイヤルの「たべごろ」の表示は通電を切って発酵を止める時刻の目安を示します。
できあがったヨーグルトはあたたかい状態になっていますので、冷蔵庫で冷やして食べやすくしてください。

●冷蔵庫内でも少しずつ発酵が進み、酸味が増し固くなります。早めにお召しあがりください。
●冷凍室には入れないでください。解凍しても、もとの状態に戻りません。
●できたヨーグルトの表面に水分が浮いていることがありますが、これは乳清（ホエー）といい、ヨーグルトの成分で栄養もありますので安心してお召しあがりください。

ヨーグルトについて

●ヨーグルトとは、牛乳に乳酸菌を加えて、適温に一定時間保ち、発酵させて牛乳の中のタンパク質を固まらせたものです。

●乳酸菌には高い整腸作用と、体内でビタミンB群を生成するはたらきがあり、ヨーグルトにはタンパク質、カルシウムが牛乳よりも消化・吸収されやすい状態で含まれていますので、栄養価の高い健康食品といわれています。

お料理例

さわやかな酸味のヨーグルトは何と合わせても相性ぴったり。甘みを加えたり、お料理のかくし味に使ったり、応用範囲の広い食品です。お好みによりいろいろ工夫してお楽しみください。

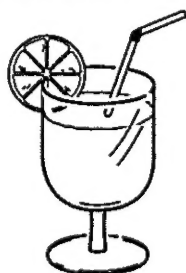
デザート

●ジャムやはちみつ、シナモンシュガーなどを加えて。

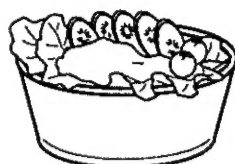
●果物のかん詰や食べやすい大きさに切った果物にかけて。

ドリンク

●果物のジュースに少量加えて。

●果物あるいは野菜とヨーグルトをミキサーでかくはんして、ヨーグルトドリンクに。

料理

●フレンチドレッシングやマヨネーズと合わせ、塩・コショウ・レモン汁などをふりヨーグルトソースとしてサラダに。

●シチューやカレーの仕上げに少量まぜてかくし味に。

4 お手入れのしかた

ヨーグルト作りに汚れや雑菌は禁物です。清潔にしてお使いください。

●本体は水につけたり、水をかけたりしないでください。ショート・感電のおそれがあります。

●お手入れするときは、差し込みプラグをはずし、本体が冷えてから行ってください。

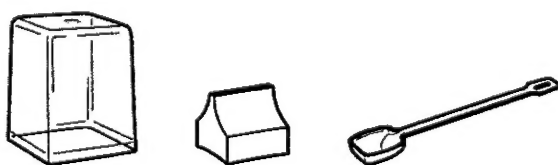
●台所用合成洗剤以外（シンナー・クレンザー・金属たわし・化学ぞうきん・ナイロンたわし・漂白剤など）は使わないでください。

●食器洗い乾燥機、食器乾燥器に入れて乾燥させないでください。変形の原因になります。

本体

●洗剤をうすめたお湯を含ませた布をかたくしぼりよくふいた後、洗剤分が残らないようきれいな布でふきとります。

カバー・キャップ・スプーン

●洗剤をうすめたぬるま湯の中で、やわらかいスポンジを使用して洗った後、充分乾燥させてから保管してください。

5 ヨーグルトがうまくできなかったときは…

もし、ヨーグルトがうまくできなかったり、「おかしいな?」と思ったら、次の点をお調べのうえ、食べずに作りなおしてください。

原因 状態	牛乳が古かった。	スターターが古かった。	熱湯消毒が充分でなかった。	スターターを入れなかった。あるいはその量が少なかった。	スターターを入れてよくかきまぜなかった。	通電中に中をかきまぜたり、本体に振動を与えた。	通電時間が長すぎた。	差し込みプラグを入れ忘れた。
うまく固まらない。(12時間経過しても)	●	●	●	●	●			●
均一に固まらず、多量に水分が分離している。	●				●	●		
すっぱすぎる。							●	
ねばりがありすぎる。	●	●						
「使いかた」の参照項目	1	1	2	3	3	5	5	5

仕様

電源	交流100V 50-60Hz
消費電力	30W
容量	1000mLまたは500mL入りのパック牛乳(底面約7cm角のもの)
外形寸法(約)	幅10.5×奥行13.7×高さ27.0cm
質量(約)	520g
コードの長さ	1.5m